Yalançı İçalat Çorbası

Yalancı İşkembe Çorbası



Yarım kq. sümüksüz toyuq sinəsi
8 Su stəkanı su
Yarım su stəkanı qarğadəli özü yağı
Tərbiyəsi Üçün;
2,5 Su stəkanı qatıq
Üç dörddəbir su stəkanı un
7 Diş sarımsaq
1,5 Şirin qaşığı duz
Üzəri Üçün;
Sirkə
Qırmızı pul bibər

Qazana toyuq sinəsi qoyular, üzərinə 8 su stəkanı su qoyular, toyuq bişənə qədər qaynadılar.
Toyuq və toyuq suyu soyuyarkən, tərbiyə hazırlanar. Sarımsaqlar az duzla döyülər, qatıq başqa bir qazana qoyular, üzərinə döyülmüş sarımsaqlar, un və soyumuş toyuq suyu əlavə olunar. Ocağa qoymadan əvvəl bir çırpıcı ilə yaxşıca qarışdırılar.
Qazan orta qızdırmalı ocağa qoyular, dibi tutmaması üçün çırpıcı ilə davamlı qarışdırılar. Qaynama nöqtəsinə gəlincə, didiklənilmiş toyuq əti və duz əlavə olunar, 10 dəqiqə qaynadılar.
Yalançı içalat şorbası, kasalara qoyular, üzərinə sirkə və çölümüz marka bibər səpilər.

Not: Qatığın üzərinə isti toyuq suyu qoyulsa turşa bilər.